

# Tenderflake®



## POCHETTES AUX POMMES ET AU CHEDDAR

### INGRÉDIENTS:

2 croûtes à tarte profondes  
Tenderflake®, décongelées

1 pomme Macintosh (environ 500 ml, soit 2 tasses) pelée, évidée et coupée en dés fins

45 ml de sucre turbiné (2 c. à soupe et 1 c. à soupe pour la garniture)

1 ml (¼ c. à thé) de noix de muscade

3 ml (½ c. à thé) de cannelle

15 ml (1 c. à soupe) de gingembre confit haché finement

250 ml (1 tasse) de cheddar fort vieilli 2 ans, râpé

1 jaune d'œuf

15 ml (1 c. à soupe) de lait

### DIRECTIVES

1. Décongeler les croûtes à tarte profonde Tenderflake à température ambiante pendant 10 à 15 minutes.
2. Préchauffer le four à 200 °C (400 °F). Tapisser une plaque à pâtisserie de papier parchemin.
3. Retirer une croûte à tarte de son assiette d'aluminium et la déposer sur une surface légèrement farinée. Abaisser la croûte au rouleau à pâtisserie légèrement fariné. Découper 4 cercles à l'aide d'un emporte-pièce rond de 7,6 cm (3 po) et les déposer sur la plaque à pâtisserie tapissée de papier parchemin. Former une boule avec les restants de croûte, abaisser de nouveau et découper 4 autres cercles. Répéter ces étapes avec la seconde croûte à tarte.  
\* Réserver les restants de croûte à tarte pour faire des feuilles décoratives.
4. Dans un petit bol, mélanger les morceaux de pomme, 30 ml (2 c. à soupe) de sucre, les épices, le gingembre et le fromage.
5. Déposer généreusement 15 ml (1 c. à soupe) du mélange aux pommes au centre de 8 cercles. Dans un petit bol, fouetter le jaune d'œuf et le lait, puis en badigeonner la bordure des cercles au pinceau à pâtisserie.
6. Couvrir avec les 8 cercles de pâte restants, puis appuyer sur les bords pour les sceller. Utiliser une fourchette pour obtenir un bord décoratif.
7. Abaisser au rouleau la pâte réservée jusqu'à une épaisseur de 0,6 cm (¼ po). Découper des feuilles décoratives à l'aide d'emporte-pièces en forme de feuille et les placer sur le dessus de chaque pochette. Badigeonner le dessus des pochettes avec le mélange de lait et d'œuf et faire trois petites incisions autour des feuilles pour permettre à la vapeur de s'échapper.
8. Saupoudrer chaque pochette du sucre restant et cuire de 15 à 17 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit dorée. Laisser les pochettes refroidir 10 minutes avant de

servir. Déguster.

*\* Conseil : Si vous n'avez pas d'emporte-pièces en forme de feuille, découpez des formes ovales de différentes dimensions dans la boîte en carton des croûtes à tarte. Abaissez au rouleau la pâte réservée jusqu'à une épaisseur de 0,6 cm (1/4 po), déposez-y votre modèle et découpez la pâte suivant la forme ovale. À l'aide d'un couteau, tracez une ligne dans le sens de la longueur au centre de la pâte ainsi que de petites lignes obliques de chaque côté de la ligne centrale pour dessiner les nervures de la feuille.*

**Donne:** 8

**Temps de préparation:** 20 minutes

**Cuisson:** 17 minutes

**Durée totale:** 37 minutes

[À propos de nous](#) | [Contactez-nous](#) | [Énoncé de confidentialité](#) | [Conditions d'utilisation](#)

© 2021 Tenderflake. Tous droits réservés.